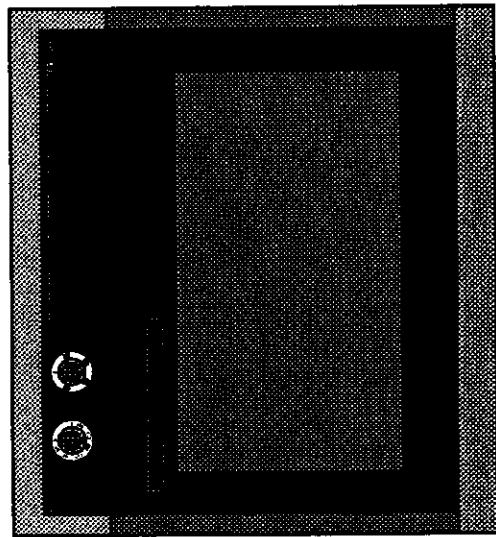


SHINING
HUSQVARNA



CE

Husqvarna



■ Husqvarna

Husqvarna Svenska försäljnings AB, 561 83 HUSKVARNA, tel. 036 - 14 60 00

Husqvarna A/S, Lundtoftevej 160, 2800 LYNGBY, tel. 42 88 70 77

Husqvarna, Postboks 215, Økern, 0510 OSLO, tel. 22 63 54 00

OY Elektrolux Kotitalouskoneet Ab - HUSQVARNA, Teollisuuskatu 1 a, 00510 HELSINKI, puh. 90 - 77001

Profinett
QC 468 0
944 129 108

LIVSKÄRFTILL MED DIN NYA HUSÖ/VÄRNA-LUGN

Innan Du använder ugnen
rekommenderar vi att Du läser
igenom hela bruksanvisningen, som
ger en direkt beskrivning av ugnen
och dess funktioner.

För att undvika de risker, som trots
allt alltid finns när Du använder en
produkt, som drivs med el, är det

viktigt att ugnen installeras på rätt
sätt och att Du läser igenom
säkerhetsinformationen noga för att
undvika felanvändning och onödiga
olycksrisker.

Spara bruksanvisningen och se till
att den finns tillgänglig vid
användning av ugnen.

Säkerhetsinformation	5
* Vid installation och service	5
* Vid användning av ugnen	5
* Vid skrotning av ugnen	5
Uppackning	6
Tillbehör	6
Innan du använder ugnen	6
* Rengör plåtarna/långpannan	6
* Bränn av ugnen	6
Bekanta dig med ugnen	7
* Termostatvred	8
* Funktionsvred	8
* Belysning i ugnen	9
* Specialrengöring av ugnen	9
* Uppvärmning av ugnen	9
* Snabbuppvärming	9
* Grillning	9
Installation	10
* Elektrisk anslutning	10
* Montering av ugnens utdragbara låda	11
* Montering av barnsäkerhetsspärr	12
* Montering av ugnen i smickeriskåp	13
Så här använder du ugnen	14
* Över/undervärme	14
* Varmluft	15
* Varmluftsgratinering	16
* Grillning	17
* Stekning	17
* Användning av stektermometer	17
Tabell för bakning	18
* Över/undervärme och varmluft	18
Tabell för matläggning och stekning	19
Tabell för grillning och gratinering	20
Skötsel och rengöring	21
* Ugnens panel och front	21
* Ugnsstegar och plåtar	21
* Varmluftsläckten	21
* Ugnsluckan	22

TEKNIK DATA

Rengöring av ugnen	23
* Släta emaljen (ugnens botten)	23
* Katalysmaljen	24
* Ugnslampan	24
Råd och tips vid praktiska problem	25
Råd och tips vid tekniska problem	27
Service och reservdelar	28
Konsumentköp EHL	28
Teknisk data	29

Vttermått	23
Höjd:	550/596 mm
Bredd:	596,5 mm
Djup:	560 mm
Inbyggnadsmått	25
Höjd:	535/580 mm
Bredd:	560 mm
Djup:	560 mm
Minimum avstånd från golv till ugn	26
	800 mm
Ugnsvolym	27
brutto/netto:	57/48 liter
Ugnsbeväxning:	28
	15 W
Ugnselementens effekt	29
Över-undervärme:	1500 W
Varmluft:	2200 W
Grill:	3000 W
Gratinering:	3000 W
Totaleffekt	30
Spänning:	230 V
Säkras med:	16 A
Nettovikt	31
	35 kg

Använd dig av vår kontrollista från avsnittet ”Tips och råd vid praktiska och tekniska problem” för att försäkra dig om att du inte kan avhjälpa felet på egen hand. Om du tillkallar hjälp för att åtgärda det problem som finns med på den listan, riskerar Du att själv få stå för kostnaden. Detta gäller också om du har använt ugnen till annat ändamål än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din ugn får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under ”Hushållsmaskiner” i telefonkatalogen, Gulasidor). När du beställer service och reservdelar bör du veta ugnens *produktnummer* och *modellnummer*, som står på dataskylen.

Modell: QC 4680
Produktnummer: 944 129 108
Inköpssdatum: _____
Serienummer: _____

Vid installation och service

- Installationssarbeten, eventuellt ingrepp i ugn o s v, skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.
- Service och eventuella reparationshörs uttörföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålls av dessa. I Sverige gäller av EHL vid tidpunkt för köpet antagna bestämmelser. Se Konsumentköp EHL som du får hos säljaren.

- Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

KONSUMENTKÖP EHL

Vid försäljning till en konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren.
Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.

Använd dig av ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Använts den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Vid användning av ugnen

- Använd endast kål av material som är avsett för ugnen.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.
- Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.
- För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärming och medför i värsta fall risk för brand.
- Hjälp till att undvika skador även när ugnen skall skrotas. Lossa den från vägguttaget, kappa kabeln vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckans spärr ur funktion, följ bruksanvisningen.

Vid skrotning av ugnen

- Hjälp till att undvika skador även när ugnen skall skrotas. Lossa den från vägguttaget, kappa kabeln vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckans spärr ur funktion, följ bruksanvisningen.

- Ugnen skall brännas av före användning, se bruksanvisningen. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

FRÅGAKNING

OBS! Kontrollera att ugnen inte är skadad. Eventuella transportskador ska tillståndet anmälas till den som ansvarat för transporten.

Skador, felaktigheter och ev saknade delar ska omedelbart anmålas till säljaren.
Lämna förpackningsmaterialet så att inte små barn kan leka med det.

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

TILLBEHÖR	
2 bakplåtar	Skador, felaktigheter och ev saknade delar ska omedelbart anmålas till säljaren.
1 galler	Lämna förpackningsmaterialet så att inte små barn kan leka med det.
1 långpanna	

BAD OCH TIPS VID TEKNISSKA PROBLEM

Problem	Orsak	Atgärd
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppslutet?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt intyckt.
	Är säkringen/säkringarna hela - färgbrickan löst?	Byt ut trasig säkring.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillslagen.
Signal-/ugnslampor fungerar inte.	Är lamporna hela?	Byt ut trasig lampa.
Katalysemaljen blir inte ren.	Är emaljens porer tillräckta?	Bränn ur ugnen på läge "R" i minst 30 minuter.
Luckspärarna fungerar inte.	Är det fettfäckar på emaljen?	Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
	Är spärarna satta i funktion?	Sätt spärarna i funktion, se Säkerhetsutrustning.

VINNAN DU ANVÄNDER UGNEN

Rengör plåtarna/långpannan
Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

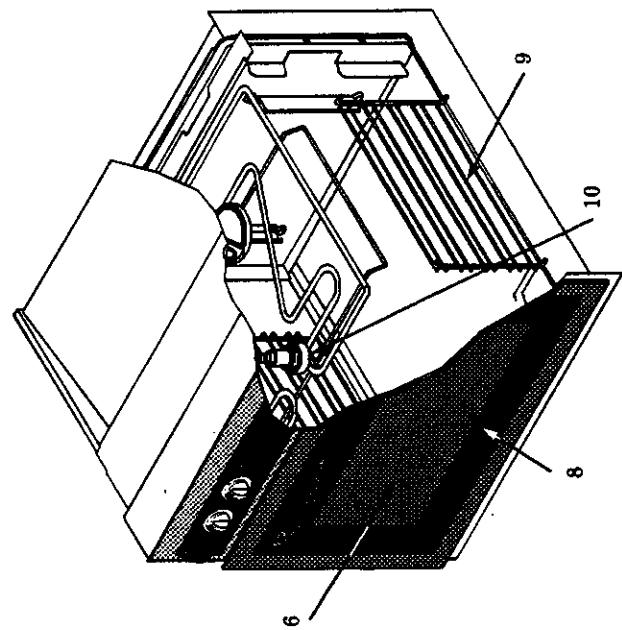
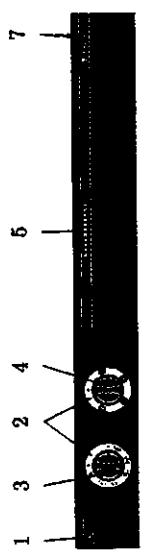
Bränn av ugnen

Ugnen ska bränna av före användning. Håll barn och djur borta från spisen, som blir varm vid avbränning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.

Gör så här:

- Sätt på över/undervärme samt 200°C temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
- Slängd av efter ca. 1 tim när eventuell lukt och rökutveckling upphört.
- Låt luckan därefter stå öppen under några timmar.

Problem	Orsak	Åtgärd
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmnen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka former.	Byt eventuellt till mörkare former. Placera formen på bakplåten.



1. Kontrollampa för ugnen. Denna lampa följer ugnens termostat och släcknar vid inställd uppnådd temperatur.
2. Belysta fönster som visar den inställda funktionen och temperaturen.
3. Termostatvred för inställning av ugnens temperatur.
4. Funktionsvred.
5. Ventilationsöppningar för ugnens kyfläkt som ventilerar bort os och ånga från ugnsutrymmet samt kyler snickeriskåpet.
6. Ugnslucka med värmereflekterande innerglas. Både lucka och glas kan tas bort för rengöring.
7. Modellbeteckning.
8. Dataskylt.
9. Ugnsstegar
10. Ugnslampan

Termostatvred

Med detta vred väljer du önskad ugnstemperatur från 50°-300°C. Om funktionsvredet står på läge 0 fungerar inte termostatvredet. Symbolen "R300" på vredet betyder speciell rengöring av ugnen.

Det är viktigt att du väljer rätt temperatur och då du använder funktionen varmluft skall temperaturen vara ca. 20° lägre än vid konventionell värme.

Funktionsvredet

Med detta vred väljer du ugnens olika funktioner, vilka är följande:

0 Ugnen är avstängd.

 **Konventionell värme**, dvs. över/undervärme, tak och bottenelement inkopplade.

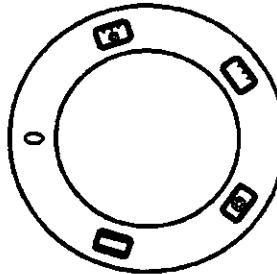
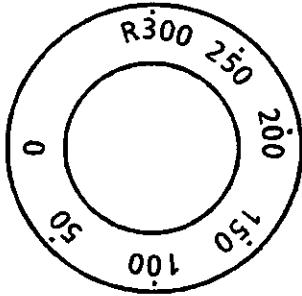
 **Varmluft**, ringelementet runt varmluftsfläkten inkopplat.

 **Grill**, grillelementet inkopplat.

 **Varmluftsgratinering/intervallgrillning**, grillelementet och varmluftsfläkten växelvis inkopplade (ringelementet är inte inkopplat).

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan använda för att hjälpa själv.

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat-/vetebrott, mjuka kaker blir platta	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platta.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat-/vetebrodsdegar har inte jäst rätt. För lång jäسانing efter utbaktning ger ett platt resultat.	Mat-/vetebrodsdegar ska tillräckligt drägrivas i rumstemperatur. Vid ett lått tryck på degen ska tillräcklig jästfördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästidens mot receptets rekommendation.
	För litet jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrfäst 45-50°C.
Mat-/vetebrott, mjuka kaker blir torra	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir dåmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt placering.
	Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen skall i regel vara ca 10% lägre med varmluft än med konventionell värme.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
	OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämnn.	



Katalysemaljen

⚠ Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen uppnås vid avbränning i 30 - 60 minuter och över/undervärmare med termostatvredet på läge "R300". Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o.d. samt om ugnen för det mestta används under kort tid med låg temperatur.

Är ugnen fortfarande smutsig?

- "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten. Använd en nylonborste till fettfläckar o.d.. Låt stå en timme.
- Tvätt ugnsrummet.
- Sätt därefter på över/undervärmare samt läge "R300" och låt stå i 1-2 timmar.
- Upprepa behandlingen vid behov.

Ugnslampen

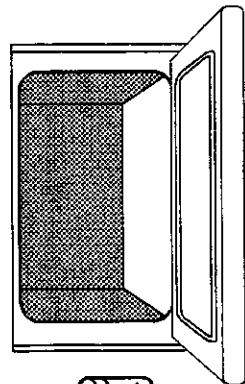
Innan du byter den trasiga lampan som sitter i ugnens tak skall samtliga vred vara nollställda.

Så här gör du:

- Skruva först bort glaskåpan.
- Därefter kommer du åt lampan.
- Båda skruvas åt vänster, se bild.
- Använd en lampa avsedd för ugn.

Belysning i ugnen

Lampan i ugnen tänds när du valt någon av de 4 funktionerna. Då termostatvredet står på läge 0 är endast belysningen tänd, ingen värme inkopplad.



Snabbuppvärmning

Ugnen har inbyggd snabbstartsfunktion, vilket gör, att ugnen kan värmas upp till 200°C på 8 minuter. Inkoppling av snabbstart:

Ställ funktionsvredet på varmluft

Vrid temperaturvredet till ändläget och släpp, vredet går tillbaka till R300 av sig själv. Ställ sedan in vredet på önskad temperatur. T.ex. 200°C, och efter 8 minuter är ugnen varm.

Speciellrengöring av ugnen

Ugnen har katalysemalj som förbränner fettpartiklar som träffar emaljens yta. Förbränningen är effektivast vid en temperatur i ugnen från 225°C och högre. Då stekning och matlagning sker vid lägre temperaturer skall ugnen "brännas ur" efteråt. Ställ funktionsvredet på

Över/undervärmare och termostatvredet på "R300" och låt ugnen vara inkopplad i ca. 30-60 min.

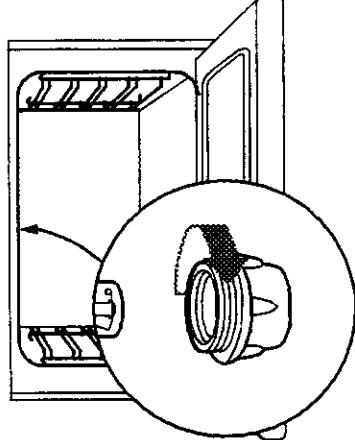
OBS! Overkok och spill måste rengöras manuellt (se sid. 23-24 angående rengöring av ugn).

Grillning

Vid grillning och även vid varmluftsgratinering måste alltid ugnsluckan vara stängd.

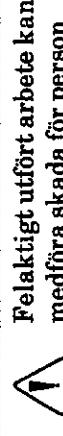
Uppvärmning av ugnen

Vid normal uppvärmning av ugnen (över/undervärmare) tar det ca. 20 min. från kall ugn till 200°C.

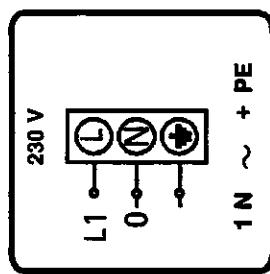


Elektrisk anslutning

Ugnen levereras utan sladd och stickkontakt. Installationen får endast utföras av behörig elinställator eller annan behörig person med tillräcklig kännedom.



Felaktigt utfört arbete kan medföra skada för person och egendom och omfattas inte av konsumentbestämmelserna, Konsumentköp EHL.



Ugnen skall anslutas 230 V IN + PE.

Totaleffekten är 3680W.

Elementspänning 230 V.

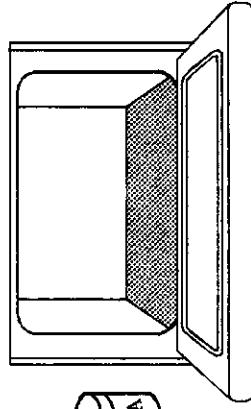
Min.ledningsdimension: 1,5 mm².

Ledningstyp: HO5 VV-F.

OBS! Se till att elkabeln inte kläms vid montering av ugnen i snickeriskåp.

Släta emaljen (ugnens botten)

Efter användning torkas emaljen av med varmt vatten, och handdiskmedel. Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:



- Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på över/undervärme och 100°C i ca. 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tyull, och torkas.
- Upprepa behandlingen vid behov.

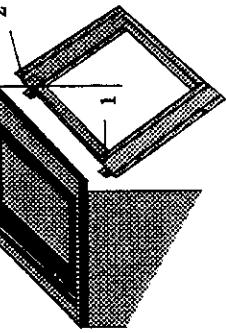
MONTERING AV UGNSLÅDAN

Ugnsluckan

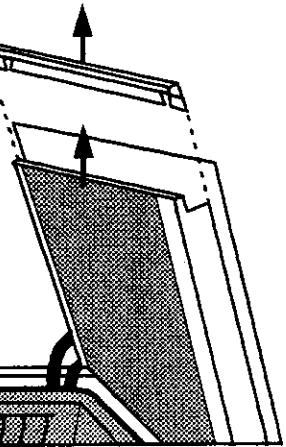
De två inre glasen på luckan kan du ta bort för rengöring. OBS! Luckan blir då lättare och kan slå igen. Så här tar du bort glasen.

- Ta tag i den svarta plåtlisten och dra den mot dig så snäpps den av, se bild.
- Dra därefter ut de båda glasen. Var försiktig när du rengör dem så att de inte skadas.
- Vid återmonteringen är det viktigt att du sätter dit glasen i rätt ordning. Glaset med svart dekor har ett värmereflekterande glas som skall vara vänd inåt ugnen.
- Sätt fast och tryck till på listen så att den kommer på plats igen.

A: Lägg försiktigt ned ugnen på dess baksida.



B: Dra ut ugnslådan ur ramen.



C: Skjut upp ramens båda flikar pos. 1 och 2 på insidan av ugnens svarta bottenlist. (Fig. 1).

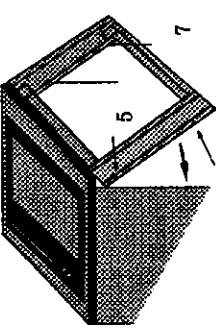


Fig. 2:

D: Vippa in ramen på plats (fig. 2) och skruva fast den med de svarta skruvarna i pos. 3 och 4 samt med de blanka skruvarna i pos. 5, 6 och 7. (Fig. 3).

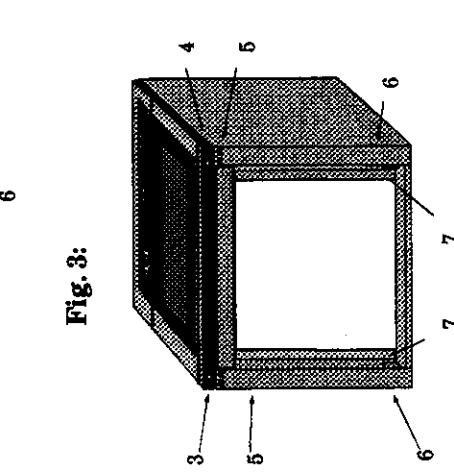
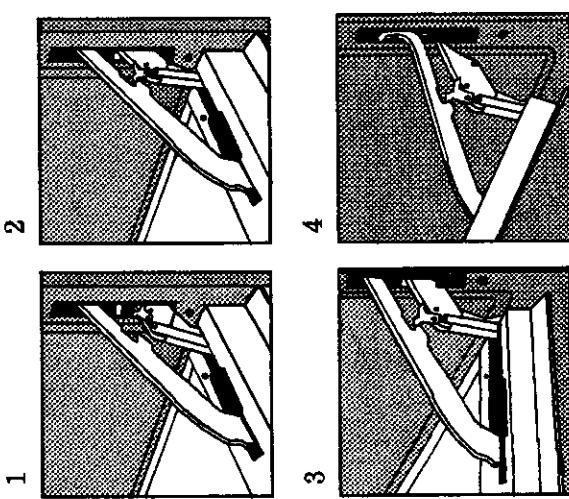


Fig. 3:

E: Res försiktigt upp ugnen igen.



För att underlätta vid rengöring av ugnen kan du ta bort hela luckan. Så här tar du av luckan:

- Öppna luckan helt, se bild 1.
- Lyft upp låsspärarna och stäng luckan något så att de hakar fast i gångjärnsfästet, se bild 2.
- Stäng luckan ytterligare och lyft upp den tills den nedre gångjärnen släpper från sitt läge, se bild 3.
- Dra ut luckan. När luckan åter monteras på är det viktigt att späret, (se bild 4) faller ned i sitt läge innan luckan fälls ner.

Fig. 1:

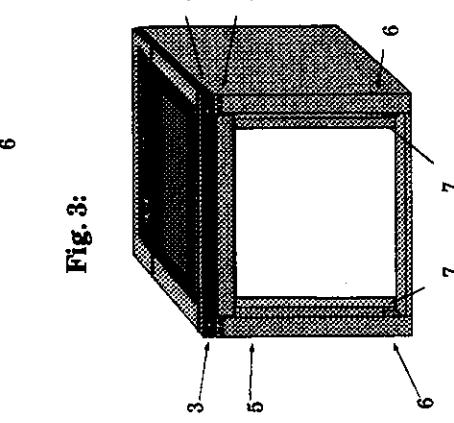


Fig. 2:

Fig. 3:

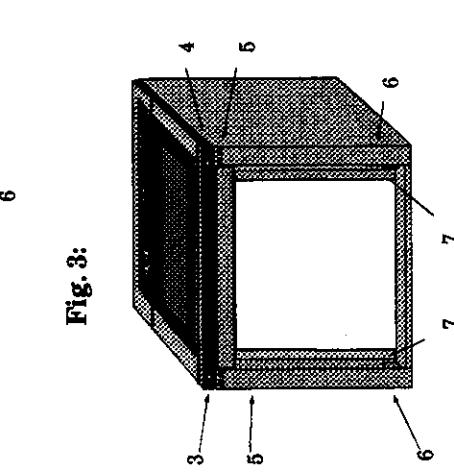


Fig. 3:

Fig. 4:

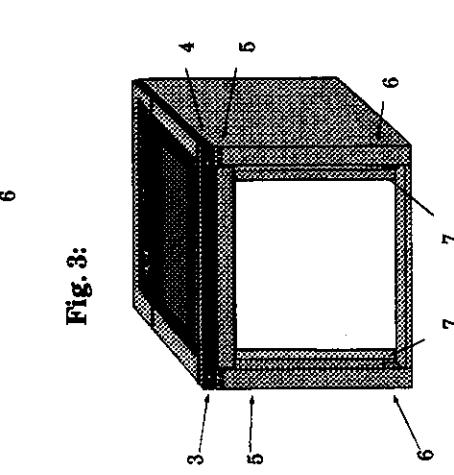
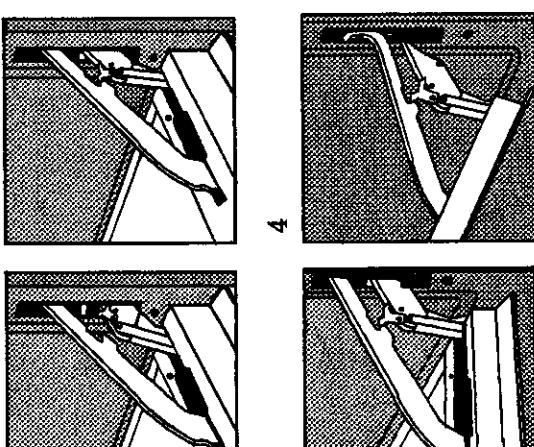


Fig. 5:

Fig. 6:

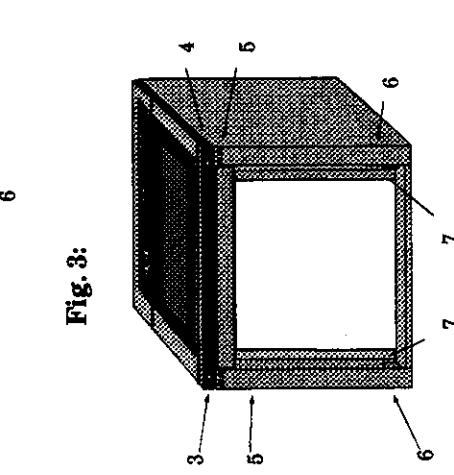


Fig. 6:

Fig. 7:

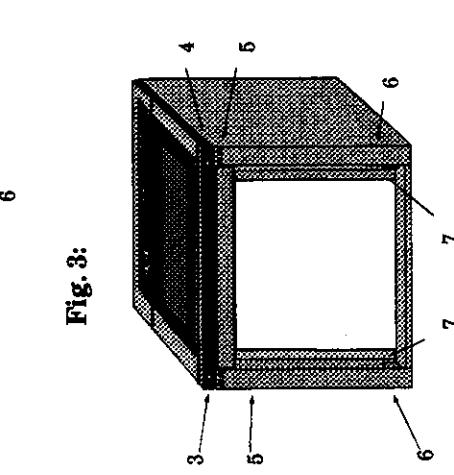


Fig. 7:

Fig. 8:

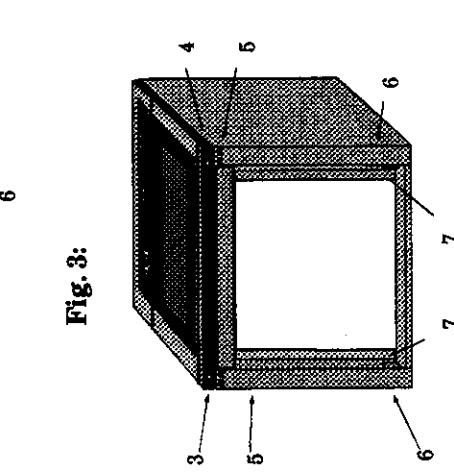


Fig. 8:

Fig. 9:

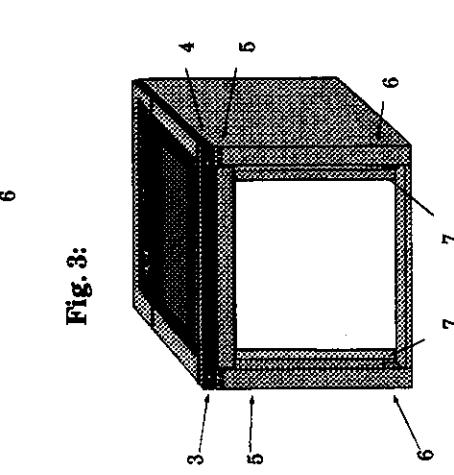


Fig. 9:

Fig. 10:

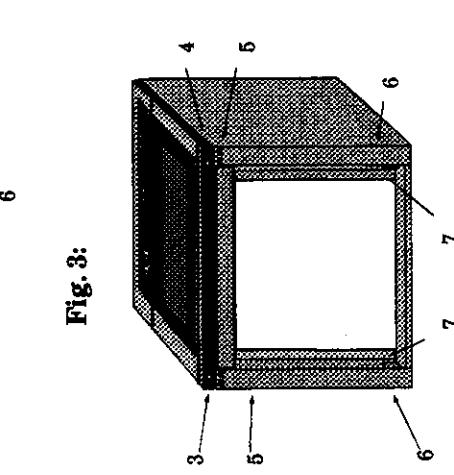


Fig. 10:

Fig. 11:

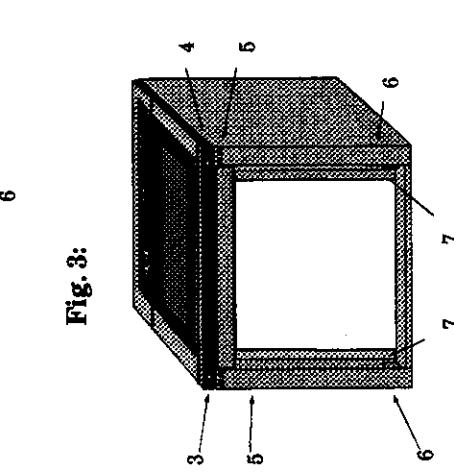


Fig. 11:

Fig. 12:

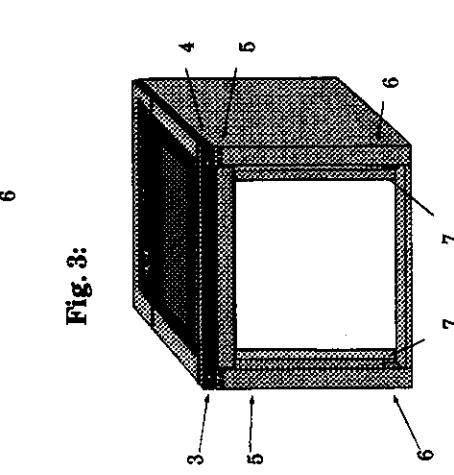


Fig. 12:

Fig. 13:

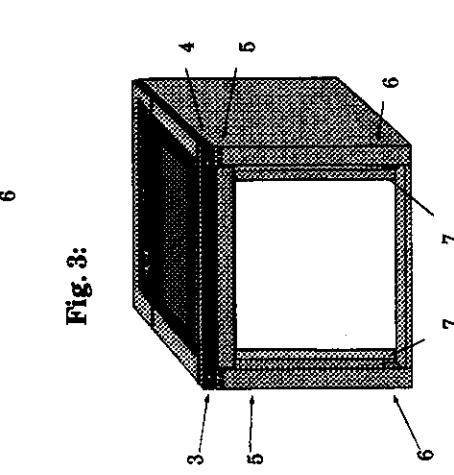


Fig. 13:

Fig. 14:

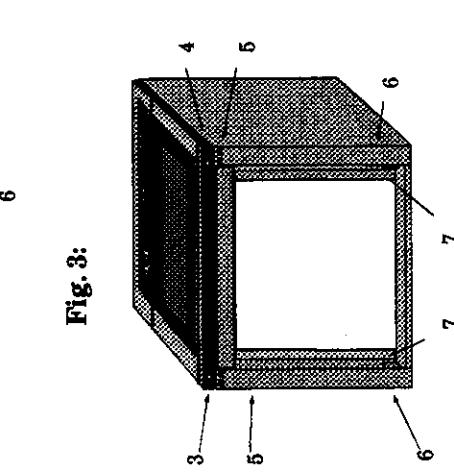


Fig. 14:

Fig. 15:

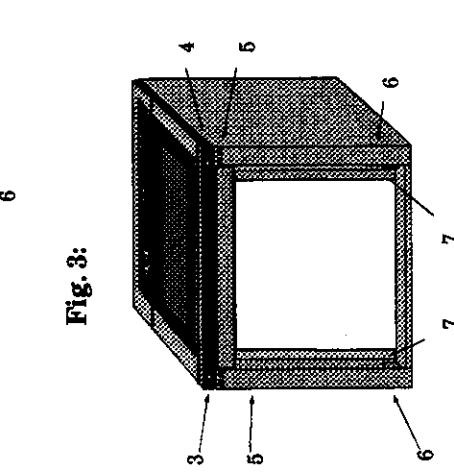


Fig. 15:

Fig. 16:

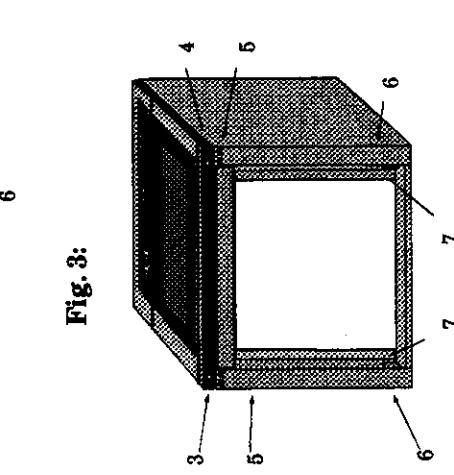


Fig. 16:

Fig. 17:

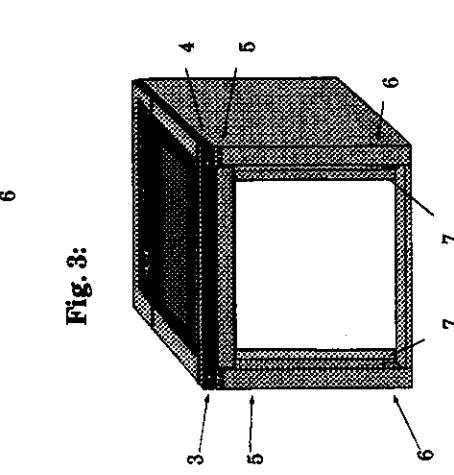


Fig. 17:

Fig. 18:

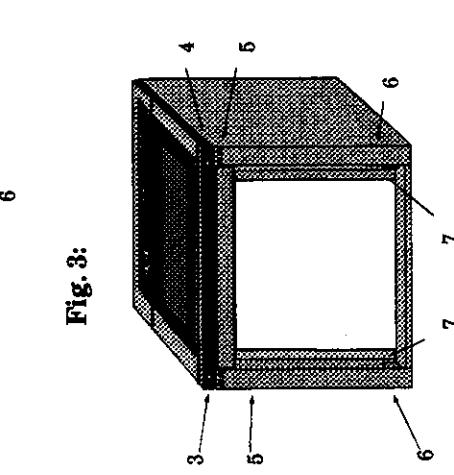


Fig. 18:

Fig. 19:

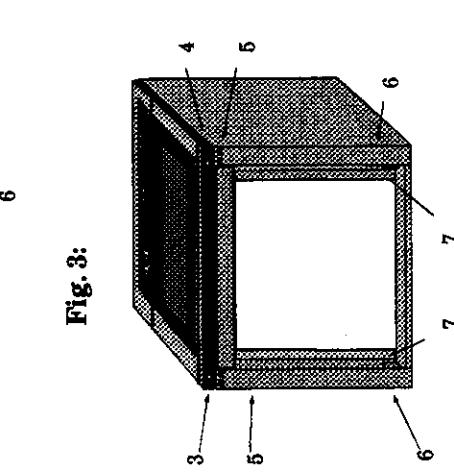


Fig. 19:

Fig. 20:

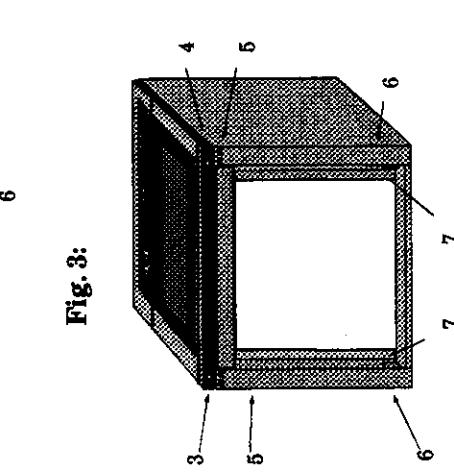


Fig. 20:

Fig. 21:

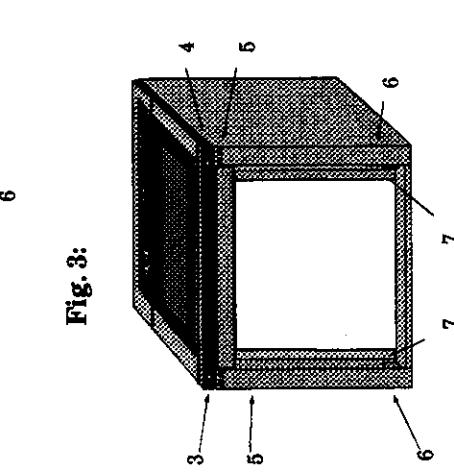


Fig. 21:

Fig. 22:

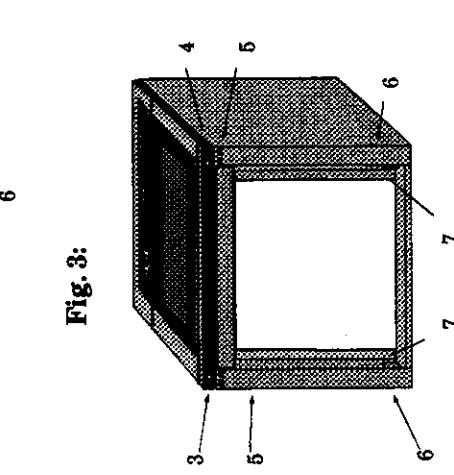


Fig. 22:

Fig. 23:

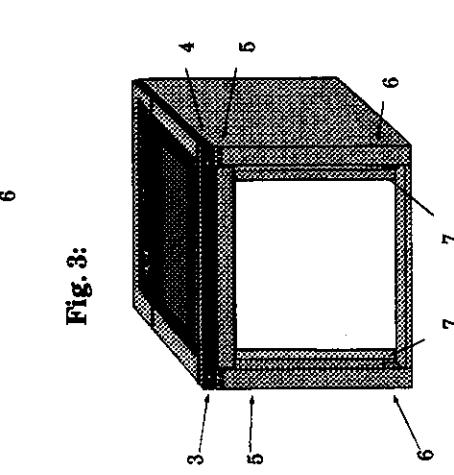


Fig. 23:

Fig. 24:

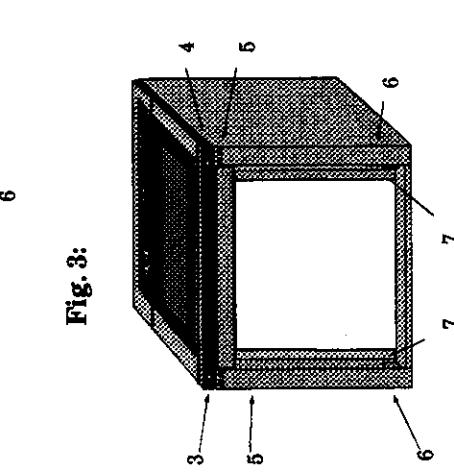


Fig. 24:

Fig. 25:

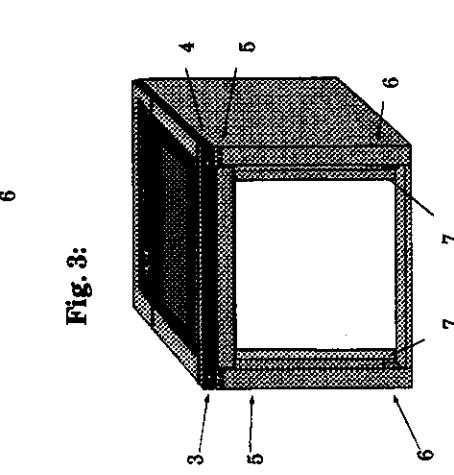


Fig. 25:

Fig. 26:

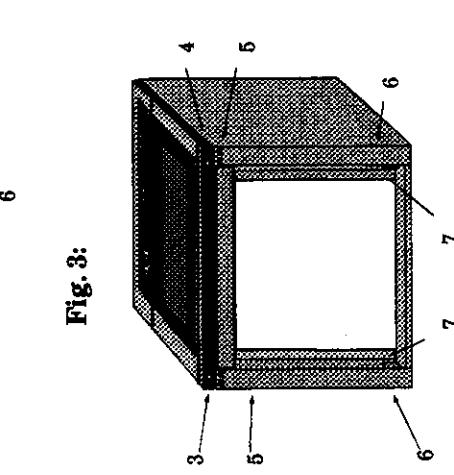


Fig. 26:

Fig. 27:

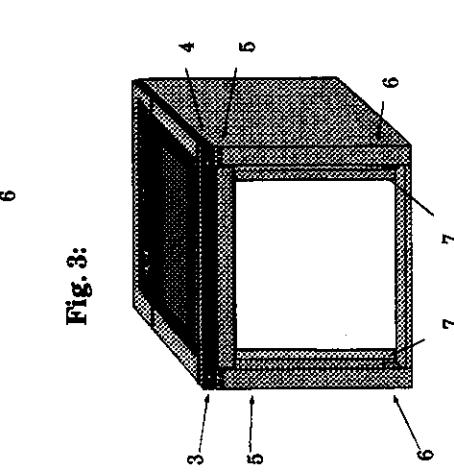


Fig. 27:

Fig. 28:

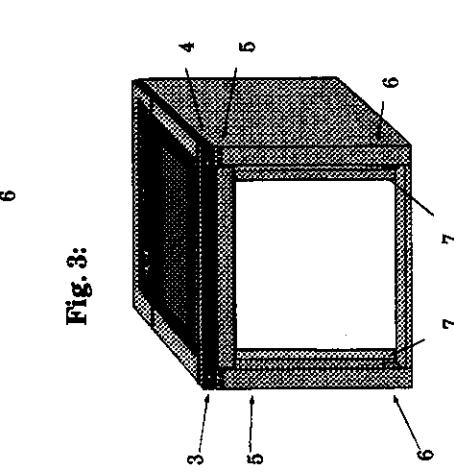


Fig. 28:

Fig. 29:

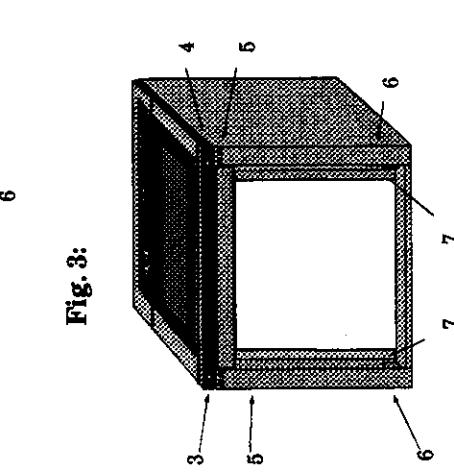


Fig. 29:

Fig. 30:

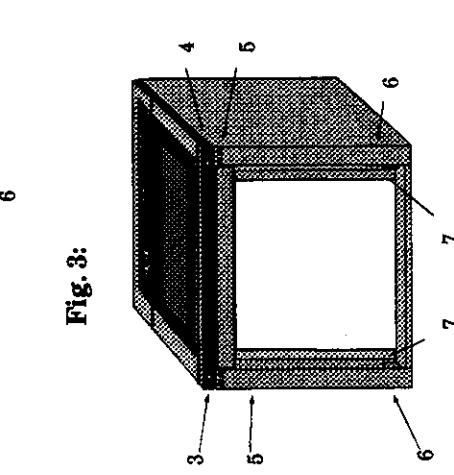


Fig. 30:

Fig. 31:

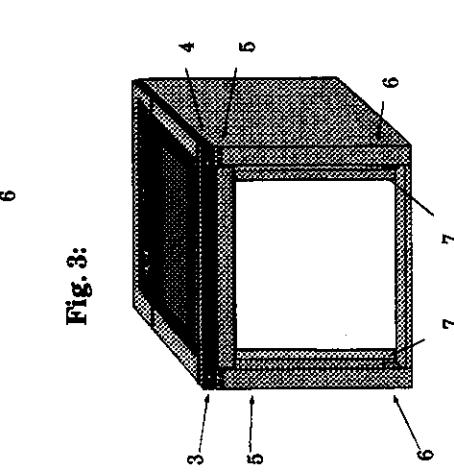


Fig. 31:

Fig. 32:

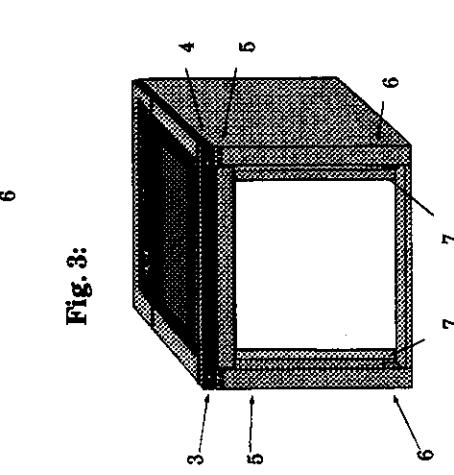


Fig. 32:

Fig. 33:

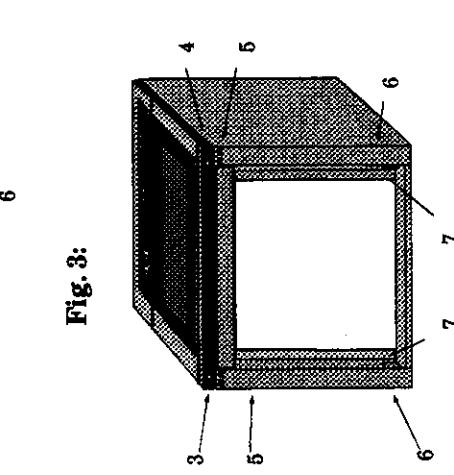


Fig. 33:

Fig. 34:

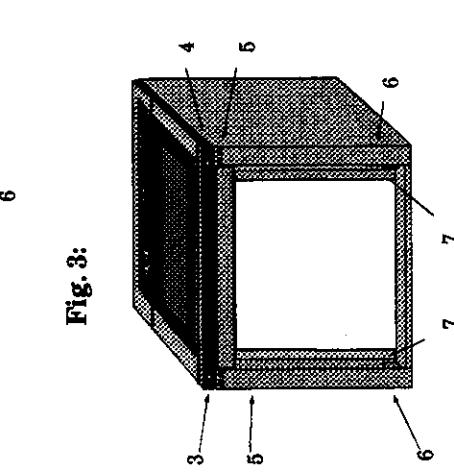


Fig. 34:

Fig. 35:

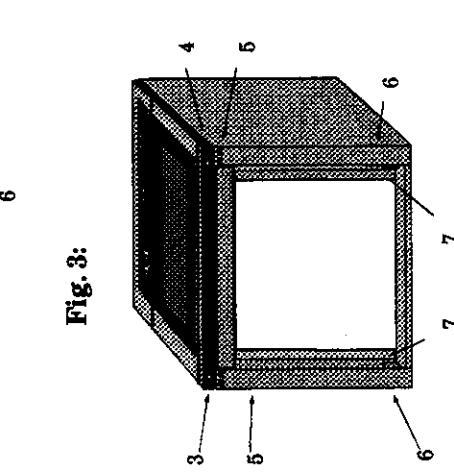


Fig. 35:

Fig. 36:

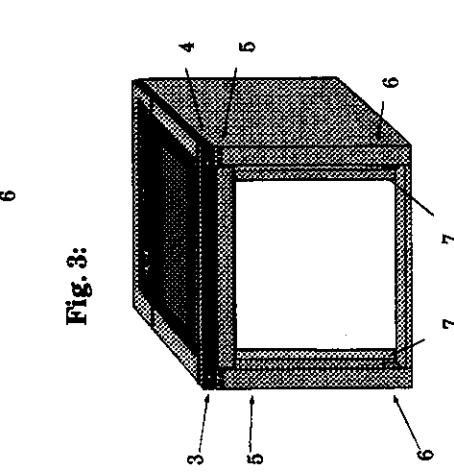


Fig. 36:

Fig. 37:

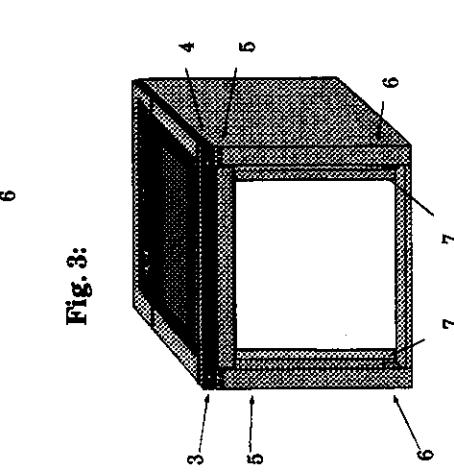


Fig. 37:

Fig. 38:

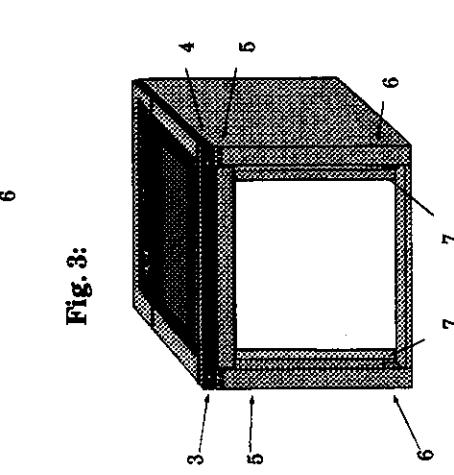


Fig. 38:

Fig. 39:

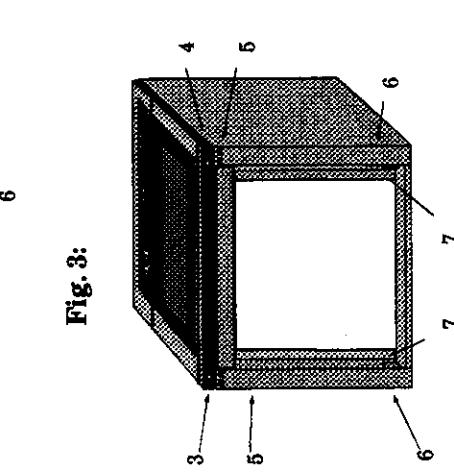


Fig. 39:

Fig. 40:

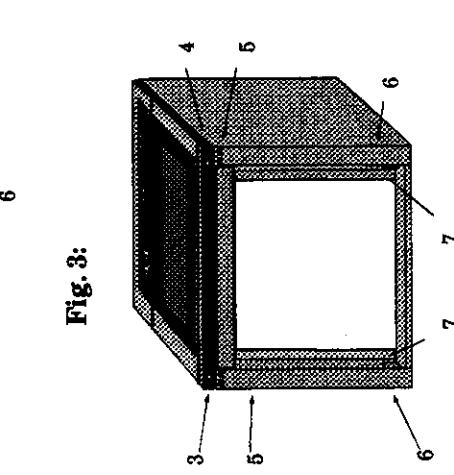


Fig. 40:

Fig. 41:

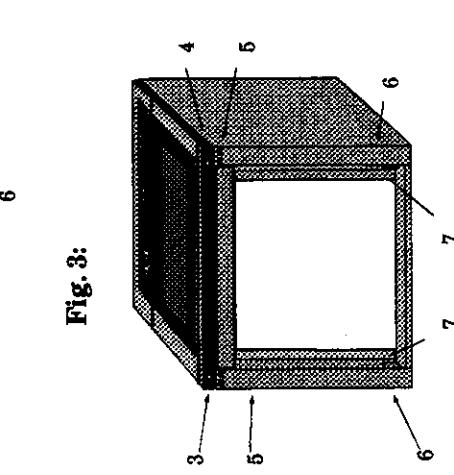


Fig. 41:

Fig. 42:

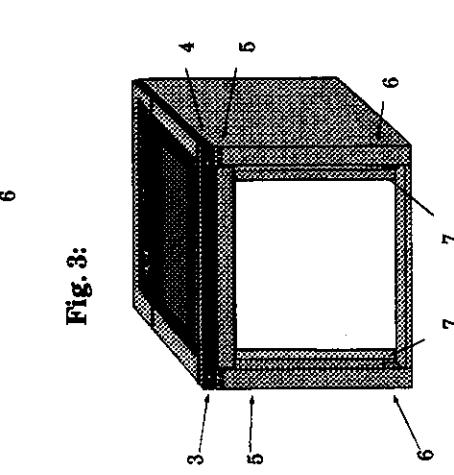


Fig. 42:

Fig. 43:

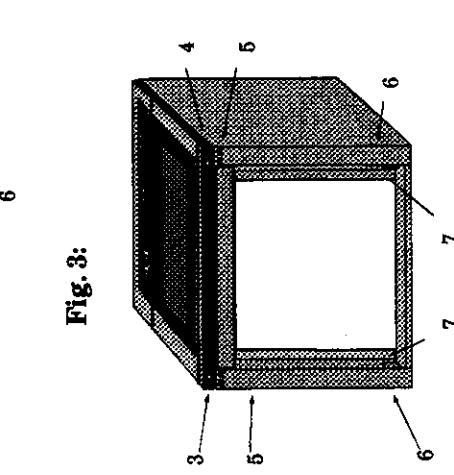


Fig. 43:

Fig. 44:

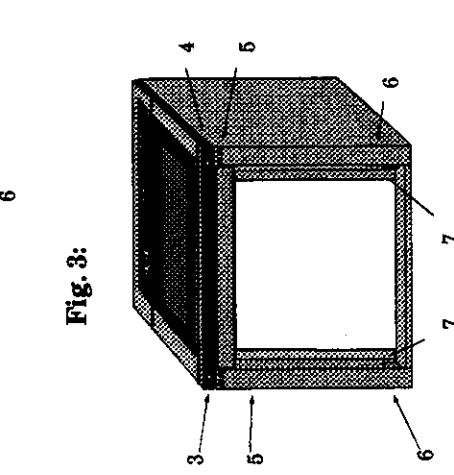


Fig. 44:

Fig. 45:

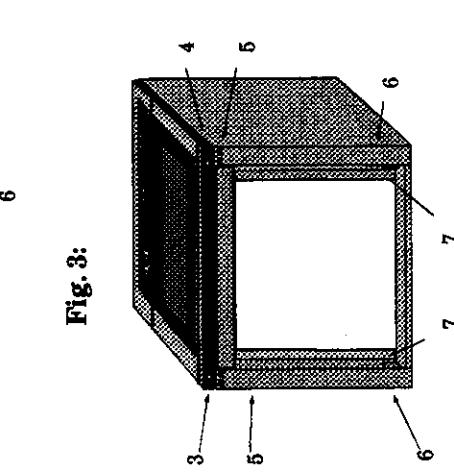


Fig. 45:

Fig. 46:

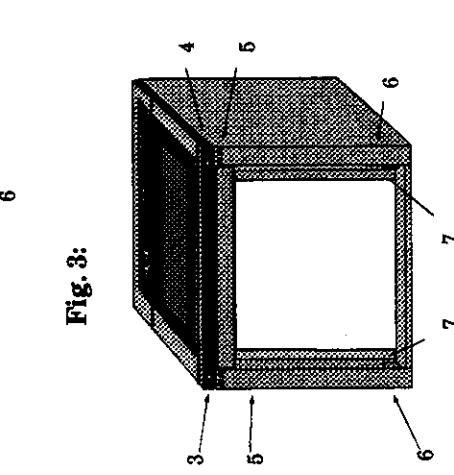


Fig. 46:

Fig. 47:

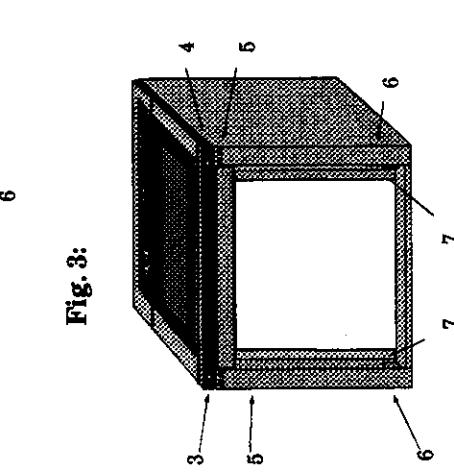


Fig. 47:

Fig. 48:

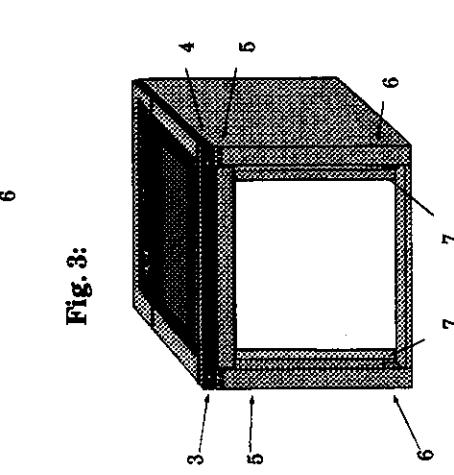


Fig. 48:

Fig. 49:

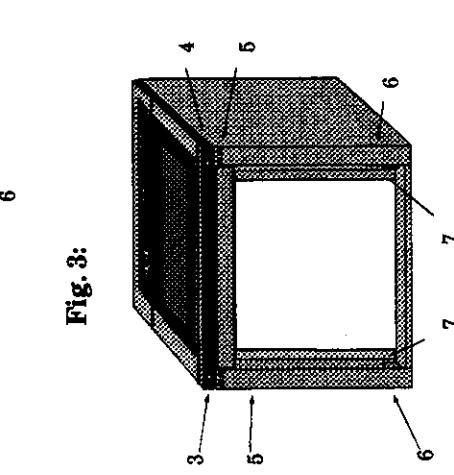


Fig. 49:

Fig. 50:

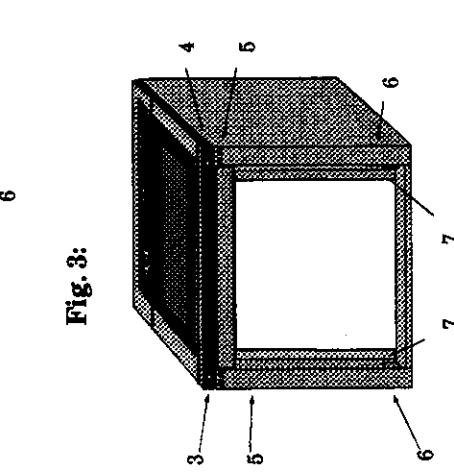


Fig. 50:

Fig. 51:

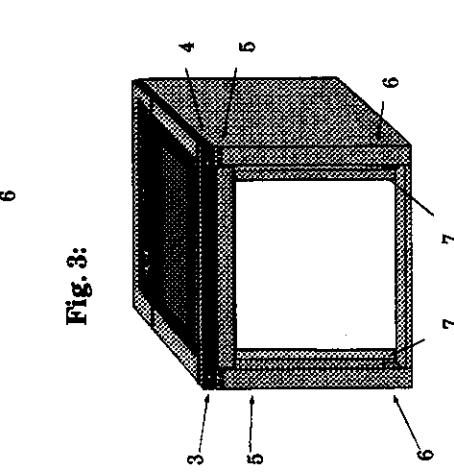


Fig. 51:

Fig. 52:

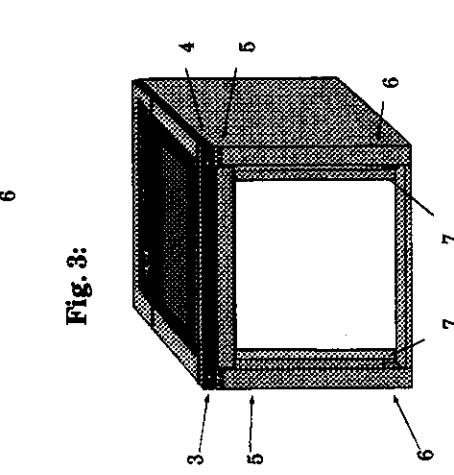


Fig. 52:

Fig. 53:

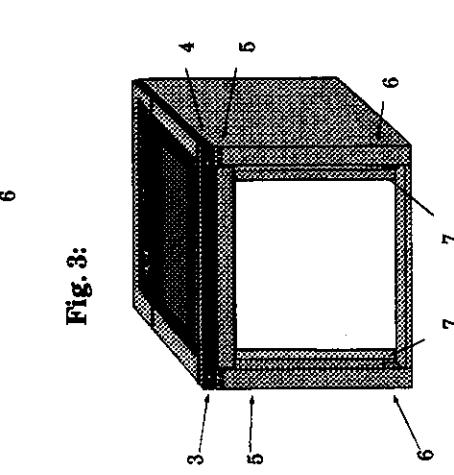


Fig. 53:

Fig. 54:

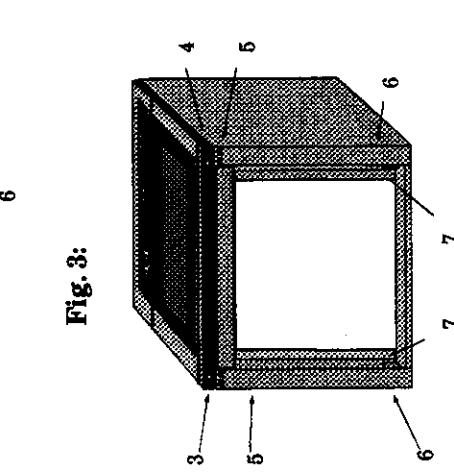


Fig. 54:

Fig. 55:

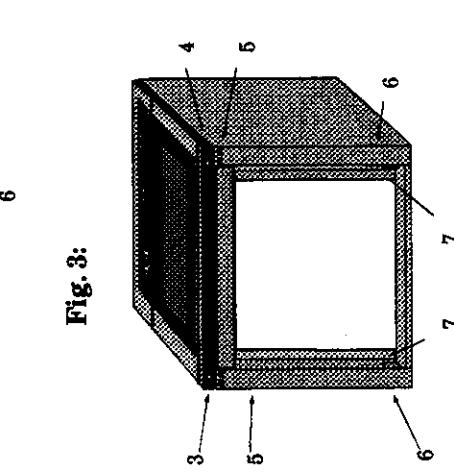


Fig. 55:

Fig. 56:

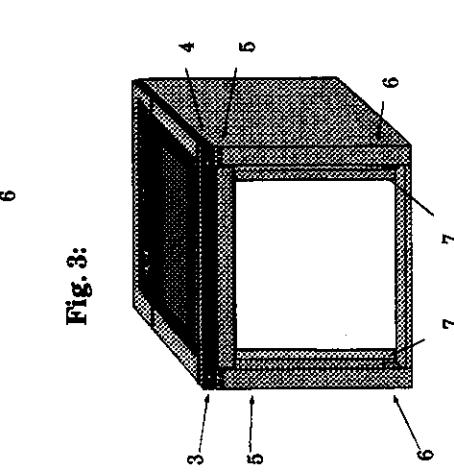


Fig. 56:

Fig. 57:

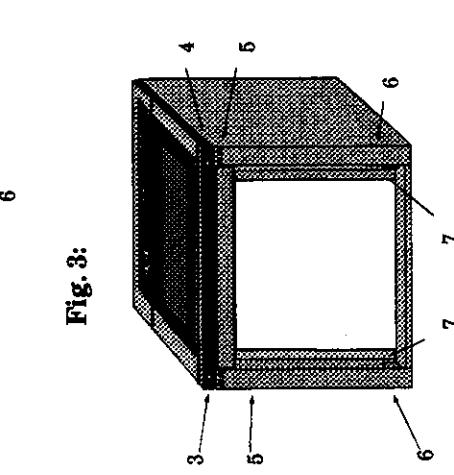


Fig. 57:

Fig. 58:

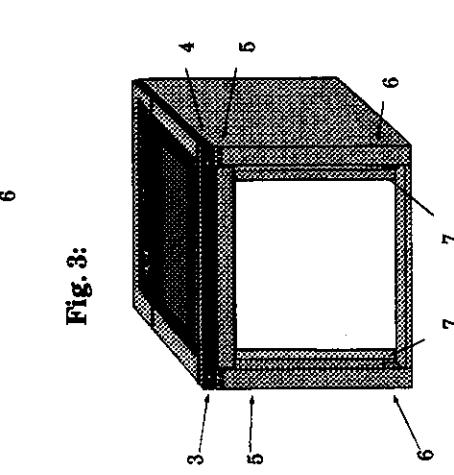


Fig. 58:

Fig. 59:

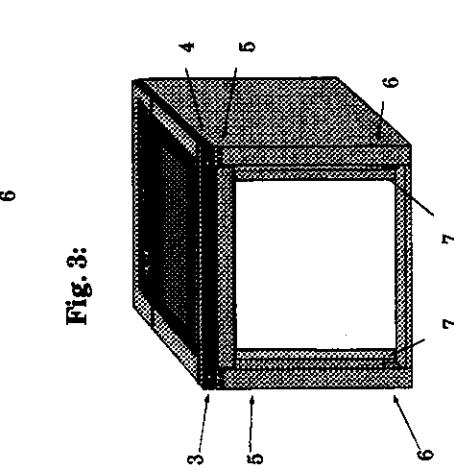


Fig. 59:

Fig. 60:

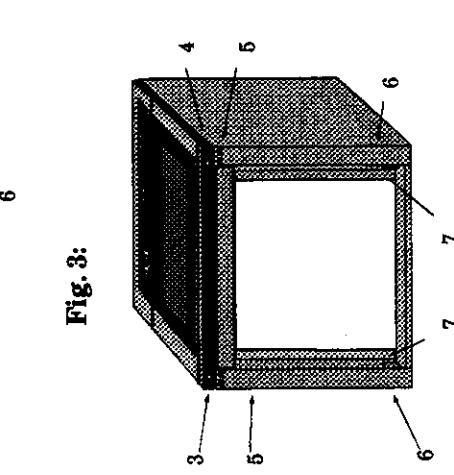


Fig. 60:

Fig. 61:

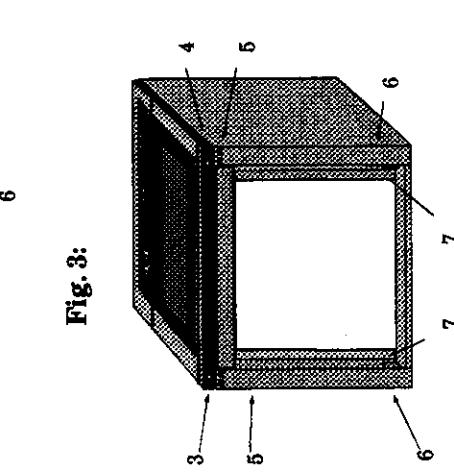


Fig. 61:

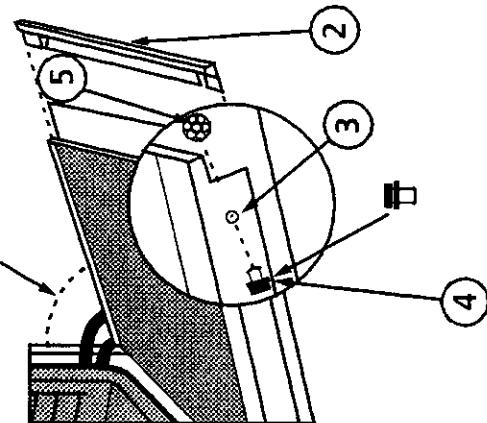
Fig. 62:

Montering av barnsäkerhetsspärr

Fig. 1.

- Oppna luckan helt (1).
- Ta bort plåtlisten (2).
- Ta bort pluggen för hålet (3).
- Montera i skruven (4) i hålet med hjälp av muttern (5).
- Sätt tillbaks plåtlisten (2).

Fig. 1.



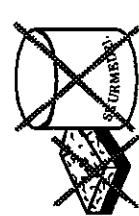
Ugnens panel och front

Rengör ytorna med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel.



Använd aldrig skurmedel eller repande medel, som skadar ytorna.

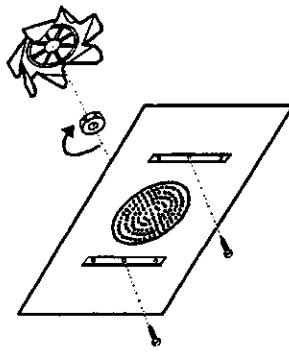
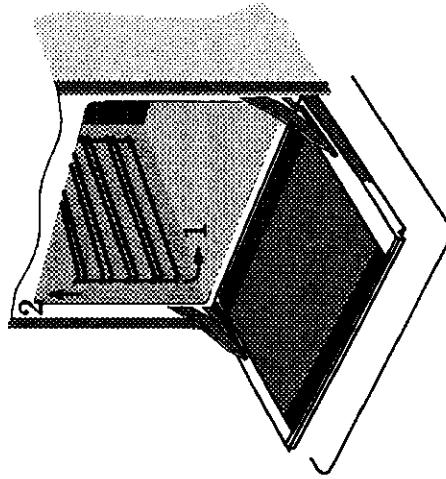
Efter rengöringen torka torrt med en mjuk, ren trasa.



Ugnstegar och plåtar

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den diskas stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blötlösning och sedan rengöras, ev. med tvålull.

Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrappa. De kan vid behov diskas för hand.



Varmluftsfläkten

Du kan demontera fläkten för rengöring, men var försiktig, fläktjulet har vassa kanter.

OBS! Nollställ först funktionsvred och termostatvred.

- Avlägsna väggen med fläktjulet och lossa muttern medurs åt höger med hjälp av en liten skiftnyckel.
- Håll lätt i fläktjulet och lossa muttern medurs åt höger med hjälp av en liten skiftnyckel.
- Handdiska fläktjulet i varmt såvatten.
- Återmontera.

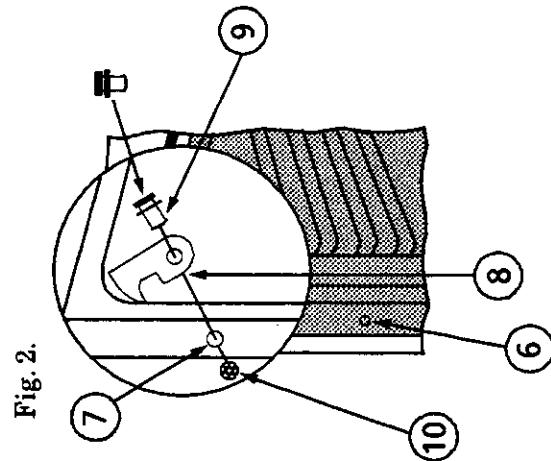


Fig. 2.

- Om du redan skruvat fast ugnen i snickeriskåpet, så ta bort denna (6) och lyft ut ugnen ca. 20 cm.
- Ta bort pluggen (7).
- Montera haken (8) med muttern (10).
- Skriva fast den med muttern (9) i hålet (7).
- Montera haken (8) med muttern (10).

Fig. 2.

F. Om du redan skruvat fast ugnen i snickeriskåpet, så ta bort denna (6) och lyft ut ugnen ca. 20 cm.

- Ta bort pluggen (7).
- Montera haken (8) med muttern (10).
- Skriva fast den med muttern (9) i hålet (7).
- Montera haken (8) med muttern (10).

Grilling

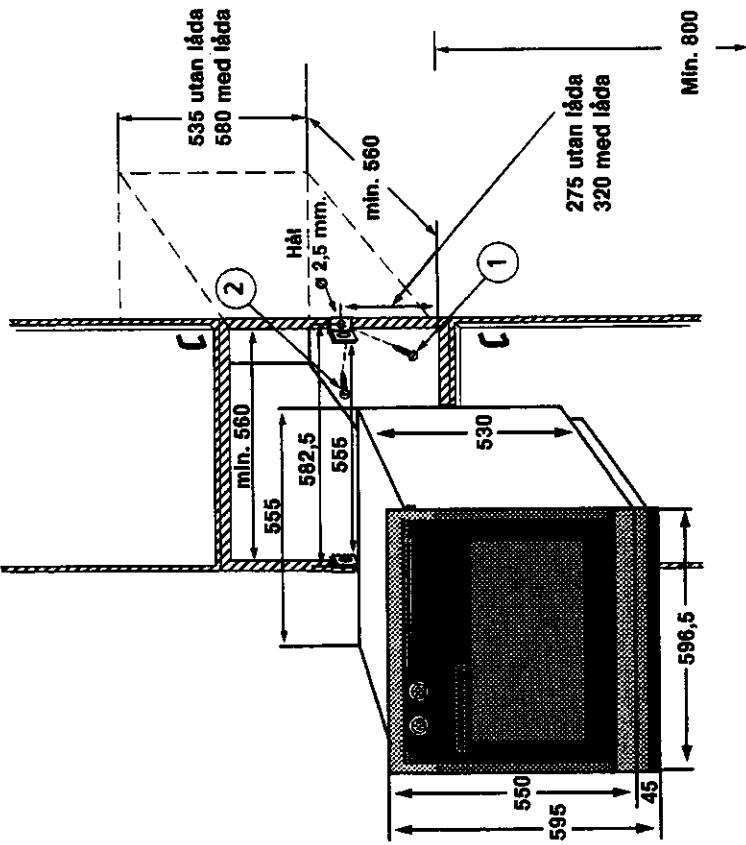
	Ugnstemperatur	Fässpelplacering	Skivat kött i cm	Cirka tid per sida i min.
Biff	300	3-4	1,5	2,5-3,5
Entrecôte	300	3-4	1,5	5
Fläsk, karré, -kotlett	300	2-3	1,5	6-10
Grillkorv	300	2-3		5 totaltid
Hamburgare 100 g, djupfrysad	275	3-4	1,0-1,6	4-5
Kyckling i halvor	300	1-2		20-25
Lever	300	3-4	1,0-1,5	4-5
Revhvenspjäll, tjecka	250	1-2		30-40

Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärming.

Montering av ugnen i snickeriskåp

- A. De 2 beslagen monteras med hjälp av skruv (1) i skåpets sidor med avståndet 555 mm mellan beslagen.
- B. Ugnen placeras i skåpet.
- C. Öppna ugnsluckan.
- D. Från insidan av ugnen skruvas den fast i beslagen med hjälp av skruvarna (2).

Beslag och skruvar finns i en plastpåse som ligger inne i ugnen.

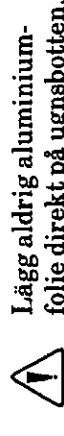


Varmlufts-/grävning

	Ugnstemperatur	Fässpelplacering
Grävning, färgsättning	200-225	2-3
Julskinka, griljering	200-225	1
Rosta bröd	250-300	3-4
Varma smörgåssar	225	2-3

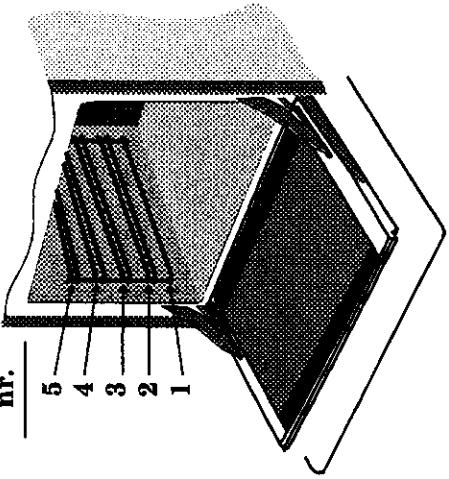
SAFARIANVÄNDERBILLEN

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.



Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Emaljen kan överhettas och skadas. De i tabellerna angivna falsarna för bakplåtar är numrerade nedifrån och upp.

Fals nr.

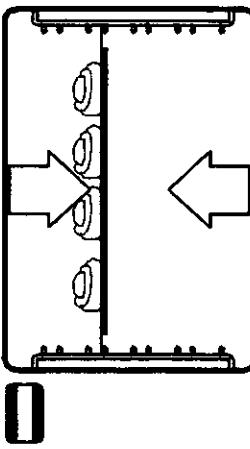


TABELL FÖR MATLAGNING OCH STEKNING

	Fals-placering	Ugns-temperatur	Fals-placering	Köttets inneremp. °C
Stekning				
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175	160-165	1	55-60
Fläskkarré	175	160-165	1	80-85
Kyckling	175-200	175	2	-
Revbenspjäll	175-200	-	2	-
Rostbiff	125	125	1	55-60
Stek, nöt-, vilt-	125	125	1	60-75
Skinka, rimmad	125	125	1	70-75
Stek, kalv, lamm, skink-	175	160-165	1	70-80
Maträster				
Fisk, körning	200	185	1 eller 2	-
Fisk, stekning	200-225	190	1 eller 2	-
Gratänger	200-225	200	1 eller 2	-
Köttfärsflirpa	175-200	175	1 eller 2	-
Köttbullar i längpanna	225	200	1 eller 2	-
Omeletter	200-225	180-190	1 eller 2	-
Piroger	225	200	1 eller 2	-
Pizza	250	225	1 eller 2	-
Potatis, baktad	225	190	1 eller 2	-
Puddingar, lädor	200-225	180-190	1 eller 2	-
Strömmingsflundra	225	200	1 eller 2	-
Sufflér	175-200	-	1 eller 2	-
Ugnspannkaka	225	200	1 eller 2	-

Över/undervärme

Tak- och hottenlement är inkopplade. Kan i princip användas vid all matlagning och bakning. Resultatet kan påverkas av recept, formars material och färg. Vid gräddning i ljusa aluminiumformar får undersidan hättre färg om formen placeras på en plåt istället för på gallret.



TABELL FÖR BAKNING

Över/undervärme och varmluft

	Placering	Tid minuter	Plat- cering*	Tid minuter
Baka				
Bondbröd	1	225	30-35	200 30-35
Bullar, mat- & kaffebrott	3	225	8-12	200 10-15
Formbröd	1	200-225	35-40	185-200 10-140
Hälskor	2	200-225	10-15	185-200 10-20
Kuvertbröd	3	225-250	8-10	200-225 8-10
Limpor, lätta	1	200-225	35-40	185-200 30-40
Limpor, tunga	1	175-200	50-60	165-185 30-50
Långder, kransar	1	200-225	15-20	185-200 15-20
Marängar	3	100-125	40-50	100 50-60
Muffins	3	200-225	10-12	200 10-14
Mördegskakor	3	175-200	5-10	175-185 5-10
Pepparkakor	3	175	5-7	165-175 5-10
Rulltårta	3	225-250	5-7	200-225 5-6
Scones	3	225-250	8-10	200-225 10-15
Smördegskakor	3	200-225	5-12	185-200 5-10
Sockerkakor, tugga/fina	1	150-175	50-60	150-175 50-60
Sockerkakor, lätta	1	175-200	35-45	175-190 35-45
Tårnbotten	2	175-200	30-40	185-190 30-40

- * Placering i varmluft beror på vilken typ av bakverk du gräddar och om du använder plåt eller långpanna.

Tänk bara på att det finns utrymme för bakverk att höja sig och för luften att cirkulera. Vi rekommenderar följande falsar:

2 och 4, 1 och 4 eller 2 och 5.

Varmluft

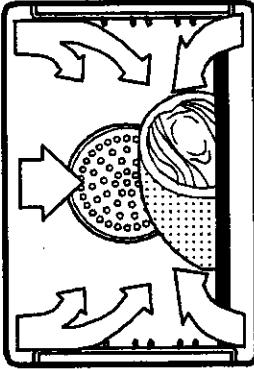
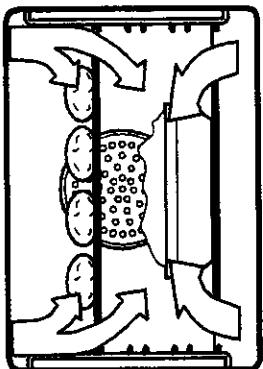
Ringelementet runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgalleriet. Plåtarna placeras du vanligtvis på fals 1 och 4 vid matlagning och 2 och 4 vid bakning. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid över/undervärme, 200°C = ca 180°C. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft.

Varmluft används du vid mängdmatlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärsflimpa, köttbulalar m.m. och för tillagning av hela måltider, förrätt-huvudrätt-dessert. Väj rätter som ska tillagas i samma ugnstemperatur.

Med varmluft blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli mindre jämn än med vanlig över/undervärme.

Varmluftsgratinering

Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma. Utmärkt att även använda till "höga" maträster, t.ex. grilering av julskinka, som ska ha färg runt om.

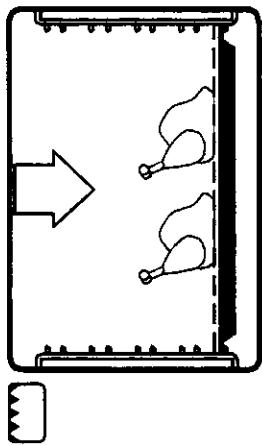


Grilling

Grillelementet används vid grillning av t.ex. entrecôte, korv eller vid halstring av fisk.
Storleken, marmoreringen, formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grilloja och/eller grillkryddor ger bättrefärg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kyckapet. Torka av och lägg det på ugngallret och krydda efter önskemål. Placerar alltid en foliekädd långpanna under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, bifffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbenspjäll och halva kycklingar placeras i nedre delen av ugnen.

Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärming eller när elementet är ordentligt rött. Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsa fall bränd mat.



Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj en lagom stor ugnsräker form så att skyn inte torkar in och bränner fast. Tänk på att använda ett stort och högt stekfat eller långpannan till julskinkan vid ugnsbakning, eftersom det i regel bildas mycket spad.

OBS! Var försiktig när du tar ut den.



Användning av stektermometer

Stick in termometern speciellt i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Tänk på att en termometer som stöter mot fett eller ben kan visa fel temperatur.

Ställ in steken i ugnen, ugngallret på fals et eller två. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter.

Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sippas ut.

